

Möchten Sie eine Lesebrille?

Vorneweg...

Gezupfte Salate, Granatapfeldressing, Chips von Schinken und Gewürzbrot	12,00 €
Törtchen von der Entenleber mit Holunder - Feige und zweierlei Schokoladen dazu 2009 X – Periment Likörwein nach Portweinmethode , Rebholz 5 cl	19,00 € 6,00 €
Tafelspitz und Wurzelgemüse in Gelee, Rote Beete – Meerrettichsoße, Streichholzkartoffeln	17,00 €
Ligurische Nudeln handgemacht mit Bärlauchpesto , Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	14,50 €
Kleiner Eintopf von Pfifferlingen und Entenbrust	12,00 €

Mittendrin...

Rotbarbenfilet mit schwarzem Bio Acquerello – Risotto, Schmorgurken	32,00 €
Ligurische Nudeln handgemacht mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	22,50 €
Brust und Keule von der Bayerischen Ente mit Muskatkürbis und Roter Bete	26,00 €
Sanft gegarter Kalbsschäufelbraten mit Kohlrabi und Vanillekarotte	26,00 €
Ochschwanz mit rotem Zwiebelkompott gefüllt und Spitzkraut	31,50 €
Im Gewürzsud gegartes Filet vom Hochland - Rind mit Haferhaube	34,00 €

Hinterher...

Hessischer Kuhkäse mit Blüten , Apfelweinäpfeln und Apfelbrot	12,00 €
3 mal Bergkäse, Brotauswahl, Früchtetips	12,00 €
Grießauflauf mit eingeweckten Probstrieder Zwetschgen ,Gewürzrahmeis	12,00 €
Schaum von Lübecker Marzipan, Mangorose und Rotweibirnenis	12,00 €



Liebe Gäste, seit 12/2014 sind wir durch eine EU-Verordnung verpflichtet, auf 14 bestimmte allergene Zutaten in unseren Speisen hinzuweisen.

Wir wollen unsere Speisekarte aber lesenswert und appetitanregend erhalten und verzichten auf beipackähnliche Fußnoten.

Im Falle einer Unverträglichkeit bitten wir Sie diese uns mitzuteilen und wünschen einen genussvollen Aufenthalt.

Landart – Menu

Aufgeschlagene Spinatschaumsuppe

oder

Ligurische Nudeln mit Bärlauchpesto, Kirschtomate, Parmesan

Geschmorte Rehschulter, Blumenkohlpüree, Dörraprikose

Buchweizenauflauf, eingeweckte Zwetschgen und Gewürzrahmeis

€ 37,00 / € 39,50

Weller`s Landhaus Menu

Gruß aus der Küche

Törtchen von der Gänseleber mit Holunderfeige, zweierlei Schokolade

Rotbarbenfilet, schwarzer Risotto, Schmorgurke

Kleiner Eintopf von Pfifferlingen und Ente

Im Gewürzsud gegartes Filet vom Hochlandrind mit Hafer

Hessischer Apfelweinkäse mit Apfelbrot

Dessert- Einstimmung

Schaum von Lübecker Marzipan, Mangorose, Birneneis

4-Gang € 72,00

5-Gang € 80,00

6-Gang € 88,00